BATEDEIRA COM TAÇA
HAND MIXER WITH BOWL

BT8007B

A
B
C
D
E
G
H
I
J
K

INTRODUÇÃO

Agradecemos a sua escolha, este aparelho Electric Co irá certamente facilitar o seu dia-a-dia. Leia atentamente este manual de instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento, para que possa tirar o máximo partido do mesmo, e guarde-o para referência futura.

DESCRIÇÃO GERAL

Batedeira

A. Botão para ejecção dos batedores
B. Botão selector de velocidades
C. Botão turbo
D. Corpo principal

Suporte da batedeira

E. Braço articulado
F. Botão para retirar a batedeira do suporte
G. Botão para elevação do braço articulado
H. Suporte

Acessórios

I. Taça rotativa de 3,5L
J. Batedores em inox para claras e massas leves (2x)
K. Batedores em inox para massas mais espessas(2x)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão de alimentação: 230V~ 50Hz
Potência: 300W

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA!

Para reduzir o risco de acidentes pessoais ou danos quando utilizar aparelhos eléctricos, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

- Antes de utilizar o aparelho verifique, na etiqueta de especificações técnicas, se a corrente eléctrica corresponde à rede eléctrica da sua habitação. A etiqueta está colocada no aparelho. Em caso de dúvida, recorra à ajuda de um electricista qualificado.

- Não é recomendada a utilização deste aparelho por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento para o seu manuseamento, a menos que, aquando da utilização, lhes seja dada supervisão e instruções acerca da utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças desconhecem os danos que podem ser causados por aparelhos eléctricos, e devem ser sempre supervisionadas por forma a garantir que não brincam com o aparelho. Este aparelho não é um brinquedo, como tal, deve ser mantido fora do alcance de crianças.

- Após desembalar o aparelho, certifique-se que não está danificado e que não falta nenhuma peça. Em caso de dúvida contacte Serviço de Informação ao Cliente. Todo o conteúdo da embalagem, como por exemplo, sacos de plástico, esferovite, fitas, etc., deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois pode ser perigoso e causar asfixia. Deve utilizar apenas os acessórios recomendados pelo fabricante e contidos nesta embalagem, sob o risco de acidente ou danos no aparelho.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio e consequentemente perigoso. O fabricante não pode ser responsabilizado por nenhuns ferimentos ou danos resultantes do uso impróprio do aparelho.

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.

- Nunca desmonte ou tente efectuar qualquer tipo de reparação no aparelho. Caso não cumpra com esta norma de segurança pode colocar em risco a sua própria segurança e invalidar os termos da garantia. Somente pessoal técnico, devidamente qualificado, pode efectuar qualquer tipo de reparação neste aparelho.

- De forma a evitar riscos de incêndio ou choques eléctricos, certifique-se que nenhum tipo de líquido entra em contacto com as partes eléctricas do aparelho ou com o cabo de alimentação. Não exponha o aparelho à humidade ou a ambientes empoeirados, não o utilize no exterior e mantenha-o afastado de fontes directas ou indirectas de água, como por exemplo, lavatórios, jarras, vasos, etc. No caso de derrame de qualquer líquido sobre as partes eléctricas, desligue o aparelho imediatamente da fonte de alimentação e dirija-se à loja onde o adquiriu ou a um técnico qualificado para reparação.

- Se o aparelho cair dentro de água, não o retire sem antes o desligar da fonte de alimentação.

- O aparelho não deve ser utilizado se estiver avariado, se não estiver a funcionar correctamente ou se detectar alguma anomalia no cabo de alimentação

ou na ficha. Sempre que detectar alguma avaria e/ou anomalia, retire imediatamente a ficha da fonte de alimentação e dirija-se à loja onde o adquiriu, ou a um técnico qualificado, a fim de efectuar a reparação ou substituição do aparelho e/ou do cabo de alimentação a fim de evitar riscos. Assegure-se que somente são usadas peças novas e recomendadas.

- Não coloque nenhum objecto por cima do cabo de alimentação, nunca o dobre ou torça e certifique-se que o mantém afastado de arestas cortantes, superfícies quentes e de locais de normal circulação de pessoas de forma a evitar quedas. Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.

- Segure sempre na ficha para desligar o aparelho da fonte de alimentação, nunca o faça puxando pelo cabo de alimentação.

- Não desloque o aparelho puxando-o pelo cabo de alimentação e certifique-se que nada impede o seu movimento.

- Mantenha este aparelho afastado de fontes directas ou indirectas de calor, tais como, fogões a gás ou eléctricos, fornos ou outros aparelhos que produzam calor.

- Utilize este aparelho somente em superfícies planas, estáveis, secas e protegidas de impactos, a fim de evitar quedas e possíveis danos.

- Depois de utilizar e antes de proceder a qualquer operação de montagem, desmontagem, limpeza ou arrumação, certifique-se que o aparelho está desligado da fonte de alimentação.

- Os batedores são afiados pelo que devem ser manipulados com cuidado, especialmente durante a sua limpeza.

- Mantenha os dedos, cabelo, roupas, bijutaria e outros utensílios afastados das partes móveis e nunca lhes toque quando o aparelho estiver em funcionamento, sob os risco de acidente.

- Se durante a utilização os batedores ficarem bloqueados, desligue o aparelho antes de retirar quaisquer alimentos que estiverem a obstruir. Nunca introduza os dedos ou quaisquer objectos, tais como colheres, facas, garfos, etc., na preparação enquanto o aparelho estiver a funcionar e os batedores em movimento, de forma a evitar acidentes pessoais ou danos no aparelho.

- Não utilize em simultâneo dois acessórios com funções diferentes, como por exemplo, não utilize um batedor para claras simultaneamente com um batedor para massas mais espessas.

- Encaixe os batedores no aparelho antes de o ligar à fonte de alimentação.

- Nunca utilize a taça rotativa fornecida com este aparelho no microondas ou no frigorifico, sob o risco de danos.

- Nunca utilize este aparelho para misturar óleo ou gordura quentes sob o risco de queimaduras graves, nem o utilize para misturar materiais inflamáveis, tais como tintas ou vernizes, sob o risco de explosão.

- Não utilize o aparelho por mais de três minutos consecutivos nas velocidades de “1” a “5” ou por mais de um minuto na velocidade Turbo. Para evitar o sobreaquecimento, permita que o aparelho arrefeça por alguns minutos antes de voltar a colocá-lo em funcionamento e nunca o utilize quando vazio.

- Este aparelho não se destina a funcionar através de temporizadores externos ou de sistemas de controle remoto separado.

- Este aparelho pertence à Classe II (aparelho com isolamento eléctrico duplo), pelo que não é necessário ligá-lo a uma tomada com ligação de terra.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Com a Batedeira com Taça BT8007B Electric Co obtenha preparações perfeitas em minutos.

Antes da primeira utilização

- Certifique-se que todo o material de acondicionamento foi devidamente retirado antes de proceder à utilização do aparelho.
- Lave os batedores (J e K) e a taça rotativa (I) à mão, com água e um detergente neutro e seque-os cuidadosamente. Os batedores (J e K) podem ser lavados na máquina de loiça.

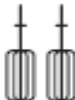
Funcionamento

- Prepare previamente os ingredientes a bater ou misturar e coloque-os na taça rotativa (I) ou noutro recipiente, preferencialmente alto, para evitar salpicos e derrames.

Nota: a taça rotativa (I) destina-se a preparar grandes quantidades. Se pretende bater ou misturar quantidades mais pequenas, aconselha-se que opte por um recipiente mais pequeno, segurando o aparelho com a mão, não utilizando o suporte (H).

- De acordo com o que pretende confeccionar, seleccione o conjunto de acessórios mais indicado – consulte abaixo a “TABELA DE ACESSÓRIOS”.
  - Batedores em inox para claras e massas leves (J) - são indicados para claras em castelo, chantilly, natas e massas leves.
  - Batedores em inox para massas mais espessas (K) - são indicados para massas que necessitam levedar, como por exemplo, massas para pães, pizas, croissant, etc.
- Encaixe os acessórios seleccionados (J ou K) inserindo-os nas ranhuras existentes no corpo do aparelho (D), até ouvir um clique. Certifique-se que o acessório com a coroa plástica dentada é inserido na abertura mais pequena e verifique que os dois batedores ficam com o mesmo comprimento após encaixados.

Nota: para verificar se os batedores estão devidamente encaixados e fixos, tente retirá-los apenas puxando com a mão.

- Após encaixados, baixe os batedores (J ou K) sobre os ingredientes antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Ligue o aparelho à fonte de alimentação.
- Comece por seleccionar no botão selector de velocidades (B) uma velocidade baixa para evitar salpicos ou derrames. Passados alguns segundos, seleccione a velocidade pretendida de acordo com a preparação a realizar - consulte abaixo a “TABELA DE VELOCIDADES”.
- No caso de ingredientes mais duros e difíceis de misturar, pode utilizar momentaneamente a função Turbo, que permite aceder de forma imediata à velocidade máxima, para tal, pressione o botão (C). O tempo máximo de utilização desta função é de 1 minuto.
- Para parar, coloque o selector de velocidade (B) na posição “0” (desligado).

Nota: não retire os batedores (J ou K) da preparação antes do aparelho estar desligado e completamente imóvel.

- Para ejectar os batedores (J ou K) pressione o botão (A).
- Caso não pretenda utilizar mais o aparelho, retire a ficha da fonte de alimentação.

TABELA DE ACESSÓRIOS

RESULTADO PRETENDIDO	ACESSÓRIOS INDICADOS	VELOCIDADE
Amassar & misturar		Comece pela velocidade 1 ou 2 e depois aumente para a velocidade 5
Misturar massas espessas		Seleccione a velocidade 3 ou 4
Bater		Comece pela velocidade 2 ou 3 e depois aumente gradativamente
Bater até levantar		Seleccione a velocidade 4 ou 5
		Seleccione a função Turbo

Nota: inicie todas as preparações à velocidade mais baixa, evitando os salpicos dos ingredientes líquidos ou o derrame dos ingredientes em pó.

TABELA DE VELOCIDADES

VELOCIDADE	DESCRIÇÃO
0	Aparelho desligado
1	***Velocidade baixa*** Indicada para iniciar ou para misturar ingredientes secos ou volumosos como farinha, manteiga, batatas, etc.
2	***Velocidade média baixa*** Indicada para líquidos, para misturar temperos de saladas, etc.
3	***Velocidade média*** Indicada para massas de bolos, pizas, pão, etc.
4	***Velocidade média alta*** Indicada para manteiga com açúcar, massas para doces e biscoitos, sobremesas, etc.
5	***Velocidade alta*** Indicada para massas leves e fofas, ovos, coberturas, puré de batata, etc.
TURBO	***Velocidade alta*** Igual à velocidade “5”.

Utilização e montagem da batedeira no suporte

- Encaixe os acessórios seleccionados (J ou K) inserindo-os nas ranhuras existentes no corpo do aparelho (D) até ouvir um clique. Certifique-se que o acessório com a coroa plástica dentada é inserido na abertura mais pequena.
- Encaixe o corpo do aparelho (D) com os batedores (J ou K) já montados no braço articulado (E) até ouvir um clique que indica estar devidamente encaixado.
- Levante o braço articulado (E) pressionando o botão (G) (Fig. 1), encaixe a taça rotativa (I) com os ingredientes e pressione novamente o botão (G) para baixar o braço articulado (E) com os batedores (J ou K) sobre a preparação.
- Assim que colocar o aparelho em funcionamento, a taça rotativa (I) começa a rodar automaticamente e à medida que aumenta a velocidade, a taça (I) move-se também mais rapidamente permitindo misturar os ingredientes de forma homogénea.
- Após a utilização e com o aparelho desligado, pressione o botão (G) para levantar o braço articulado (E). A massa acumulada nos batedores (J ou K) pode ser retirada com uma espátula plástica ou de madeira.
- Para desencaixar o aparelho do suporte (H) pressione o botão (F) (Fig. 2) e pressione o botão (A) para ejectar os batedores (J ou K).

Arrumação

- Após limpo, guarde este aparelho num local seco, ventilado, afastado de fontes de calor e da luz solar directa.

DICAS

- Para evitar salpicos, baixe os batedores (J ou K) sobre os ingredientes e só depois ligue o aparelho.
- Começe a bater as preparações a velocidades mais baixas até os ingredientes se misturarem e aumente gradativamente a velocidade, seguindo as indicações da receita.
- Quando uma receita exigir a adição de ingredientes secos, como por exemplo farinha, diminua a velocidade enquanto estes ingredientes são adicionados, de forma a evitar o efeito de nuvem de pó. Assim que estes ingredientes começam a misturar-se, aumente a velocidade lentamente até atingir a velocidade adequada à preparação a realizar.
- Os ingredientes que se encontrem previamente no frigorífico, como por exemplo a manteiga ou queijo, devem ser retirados com antecedência para que fiquem à temperatura ambiente antes de serem preparados.
- No caso de pretender incorporar ovos à preparação e de forma a evitar que pedaços de cascas ou ovos estragados sejam incorporados, é aconselhável parti-los previamente para um recipiente em separado antes de os adicionar.
- Não bata a massa em demasia. Siga sempre as indicações da receita, pois cada preparação deve atingir um ponto específico.
- Caso pretenda utilizar um recipiente que não a taça rotativa (I) fornecida, aconselha-se que opte por um recipiente alto, de forma a evitar salpicos ou o derrame dos alimentos,.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Sempre que utilizar este aparelho e detectar alguma irregularidade no seu funcionamento, consulte a tabela que se segue para perceber as causas e as soluções para as resolver. Caso não seja possível, contacte o Serviço de Informação ao Cliente ou dirija-se à loja onde adquiriu o aparelho.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO / DICA
O aparelho não liga.	A ficha não está correctamente ligada à tomada.	Insira correctamente a ficha na tomada.
	A tomada está avariada.	Ligue o aparelho a uma tomada que funcione devidamente.
Sobreaquecimento do motor ou cheiro a queimado.	O aparelho está a funcionar para além do tempo recomendado sem interrupções ou pausas para arrefecer.	Permita que o aparelho arrefeça alguns minutos antes de o utilizar novamente.
Derrame da preparação.	Excesso alimentos a preparar no recipiente ou na taça (I).	Opte por um recipiente maior.
Vibração excessiva.	Superfície de apoio desnivelada e/ou irregular.	Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Formação de salpicos.	Velocidade demasiado alta para o estado da preparação.	Comece por uma velocidade baixa e depois aumente gradualmente a velocidade.
	Recipiente inapropriado.	Escolha um recipiente mais adequado e preferencialmente alto para evitar salpicos.

LIMPEZA

- Para proceder à limpeza do aparelho e acessórios, desligue-o sempre da fonte de alimentação.
- Não utilize detergentes de limpeza abrasivos, esfregões ou utensílios metálicos para limpar o aparelho ou os acessórios.

Limpeza do corpo do aparelho e do suporte
- Limpe o corpo do aparelho (D) e o suporte (H) com um pano seco ou ligeiramente húmido e depois seque-os com um pano limpo e seco.
- Nunca mergulhe o corpo do aparelho (D) ou o suporte (H) em água ou em qualquer outro líquido, nem os enxagúe à torneira.

Limpeza dos batedores
- Os batedores (J ou K) podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar loiça.

Nota: aconselha-se a limpeza imediata dos acessórios após a sua utilização, assim eliminam-se mais facilmente os resíduos dos alimentos e reduz-se a possibilidade de formação de bactérias.
- Assegure-se que os acessórios ficam devidamente secos antes de os voltar a encaixar no aparelho.

Limpeza da taça
- Para limpar a taça rotativa (I), lave-a normalmente com água e detergente de loiça.
- Seque-a de seguida com uma pano limpo e seco.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/EC

De forma a preservar o ambiente e a proteger a saúde humana, os equipamentos eléctricos e electrónicos inutilizáveis deverão ser eliminados de acordo com as leis específicas do fabricante e do utilizador. Desta forma, e como indicado através do símbolo na etiqueta de classificação ou na embalagem, este aparelho não deverá ser eliminado com o lixo indiferenciado. O utilizador tem o direito de o levar a um ponto específico de recolha de desperdícios para reutilização, reciclagem ou utilização para outros fins, em conformidade com a directiva.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Os produtos Electric Co oferecem-lhe 2 anos de garantia.
A substituição do produto ou reembolso do seu valor em caso de avaria técnica, será efectuado após verificação da cobertura e condições de garantia.

Serviço de Informação ao Cliente 24 horas: 808 20 45 45

O Certificado de Garantia, emitido por Pingo Doce – Distribuição Alimentar, S.A., é válido para o artigo **"BATEDEIRA COM TAÇA - MODELO BT8007B"** - denominado "Artigo" e garante ao comprador, por um período de 24 meses, desde a data da sua entrega, que este beneficia do serviço de assistência técnica da marca.
No caso de ser necessário o serviço de assistência técnica durante o tempo de vigência desta garantia, o comprador deve contactar a loja onde adquiriu o artigo ou o posto de assistência mais próximo.
Para obter o serviço de garantia, o cliente deve apresentar-se munido dos seguintes documentos: Certificado de Garantia e Comprovativo de Compra (factura comercial), para que possa ser confirmada a data de aquisição do artigo.

Condições da Garantia
Esta garantia aplica-se ao Artigo que tenha sido utilizado de acordo com as recomendações do fabricante, sob condições normais de utilização, para fins domésticos e cuidados razoáveis com o equipamento. Não cobre danos motivados por mau funcionamento ou falhas técnicas resultantes de má utilização, designadamente utilização para fins a que o Artigo não se destina ou para os quais não se encontra preparado, de abuso ou de negligência.
Sempre que o Artigo necessitar de instalação técnica, esta terá de ser efectuada por um agente autorizado pela marca Electric Co, caso contrário, esta garantia não cobrirá qualquer falta de conformidade resultante da instalação.
Esta garantia não cobre igualmente quaisquer alterações, reparações ou modificações que não tenham sido executadas por um agente autorizado pela marca Electric Co e não será aplicável para os casos em que o artigo tenha sido danificado por acidente.

INTRODUCTION

Thank you for your preference, this Electric Co appliance will certainly make your daily routine easier. Carefully read this instruction manual before using the appliance to get the best results from it and keep this instruction manual for future reference.

GENERAL DESCRIPTION

Hand mixer

A. Accessories eject button
B. Speed selector button
C. Turbo button
D. Main body

Bracket

E. Tilt-back head
F. Hand mixer detach button
G. Tilt back button
H. Bracket

Accessories

I. 3,5 L mixing bowl
J. Stainless steel beaters for eggs white and light dough (2x)
K. Stainless steel hooks for heavier dough (2x)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 230V~ 50Hz
Power: 300W

SAFETY INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR DOMESTIC USE!

To reduce the risk of personal injury or property damage when using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Before using the appliance, check that the supply voltage details marked on the appliance agree with those of the electricity supply. The label is placed on the appliance. If you have any doubts apply to a skilled electrician for help.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children are not aware of potential hazards when using electrical appliances. They should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This appliance is not a toy and must be kept away from children.

- After unpacking the appliance, check that it is undamaged and that no parts are missing. If you have any doubts, consult the Customer Support Line. All packaging ex. plastic bags, polystyrene foam, etc., should be kept away from reach of children, as it could be dangerous and cause suffocation. Only use accessories recommended by the manufacturer and those provided with the appliance, otherwise they could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.

- This appliance is exclusively for domestic use. Any other use must be considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any injuries or damage resulting from improper use.

- Never leave the appliance unsupervised during operation.

- Do not open or undertake any repairs on the appliance. By failing to observe this rule, you may risk your own safety and the warranty may become invalid. Only qualified technicians can repair the appliance.

- To avoid fire accidents or electrical shock hazards, make sure that no fluids enter in contact with the electrical parts of the appliance or in contact with the supply cord. Do not expose the appliance to humidity or dusty environments, do not use it outdoors and keep it away from any objects filled with fluids, such as washbasins, vases, flowerpots, etc. If any fluid accidentally spills on the appliance's electrical parts, remove the plug from the wall socket and go to the store where the appliance was bought or get it repaired by a qualified technician.

- If the appliance falls into water, never remove it while it's still connected to the wall socket.

- Do not operate this appliance if it is damaged, if it is not working properly or if detected any damage on the supply cord or plug. If is detected any damage or any malfunction, remove the plug from the wall socket and go to the store where you bought the appliance or to a qualified technician, in order to repair it or replace the appliance and/or the supply cord, to avoid hazards. Assure that only original parts or components are used.

- Do not place any objects on top of the supply cord, never bend or twist it and make sure it doesn't come into contact with sharp edges, hot surfaces or where people may walk past and trip on it. Do not leave the supply cord hanging in such a position that a child may reach it.

- Always hold the plug to disconnect the appliance from the wall socket and not by the supply cord.

- Never move the appliance by pulling it through the supply cord, make sure the supply cord doesn't get caught in any way and do not wind it around the appliance.

- Keep the appliance away from direct or indirect heat sources, such as gas or electrical stoves, ovens or other appliances that produce heat.

- Use this appliance on a stable, flat and dry surface, protected from impacts to avoid falls and possible damages.

- After using the appliance and before proceeding to any assembly operation, disassembly, cleaning or storage, make sure it is disconnected from the wall socket.

- The beaters and hooks are sharp and should be handled with care, especially during cleaning.

- Keep fingers, hair, clothes, jewellery and other utensils away from moving parts and never touch them when the appliance is in operation, under the risk of accidents.

- If during operation the beaters or hooks become blocked, turn off the appliance before removing the food that are blocking them movement. Never insert fingers or utensils, such as spoons, knives, forks, etc., in the preparation while the appliance is running and the beaters or hooks are still moving, to avoid personal injuries or damages on the appliance.

- Do not use simultaneously two accessories with different functions, for example, do not use a beater for eggs white simultaneously with hook for thicker dough.

- Always insert the beaters and kneading hooks into the appliance before connect it to the power supply.

- Never use the mixing bowl provided with this appliance in the microwave or in a refrigerator, under the risk of damages.

- Never use this appliance for mixing hot cooking oil or fat, under the risk of severe burns, neither use it to mix flammable materials such as paints or varnishes, at the risk of explosion.

- Do not use this appliance for more than three consecutive minutes in the first five speeds or for longer than 1 minute on Turbo speed. To prevent overheating, allow the appliance to cool down for a few minutes before putting it back in operation and never use it when empty.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control systems.

- This appliance belongs to Class II (appliance double insulated), and it is not necessary to connect it to a wall socket with earth connection.

PREPARING FOR USE

Obtain perfect mixtures in minutes with the Hand Mixer with Bowl BT8007B Electric Co.

Before Using

- Make sure that all the packaging materials have been properly removed before use.
- Wash the beaters (J), the hooks (K) and the mixing bowl (I) with water and mild detergent by hand and dry them after carefully. The beaters (J) and hooks (K) can be washed in the dishwasher.

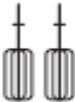
Operation

- Prepare in advance the ingredients to beat or to mix and place them in the mixing bowl (I) or in another container, preferably high, to avoid splashes and spills.

Note: the mixing bowl (I) is intended to prepare large quantities. If you want to beat or mix smaller quantities, it is advisable to choose a small container, holding the appliance with the hand, not using the bracket (H).

- Choose the most appropriate set of accessories according to the intended mixture - see below the “TABLE OF ACCESSORIES ".
    - Stainless steel beaters for eggs white and light dough (J) - are suitable for egg whites, whipped cream, creams and light dough.
    - Stainless steel hooks for heavier dough (K) – are suitable for yeast dough, such as bread dough, pizzas, croissant, pastry, etc.
- Fit the selected accessories (J or K) by inserting them into the slots on the main body (D), until a click sound is heard. Make sure that the attachment with the plastic crown gear is inserted into the smaller opening and make sure that the two accessories have the same length after fitted.

Note: to check if the accessories are properly fitted and fixed, try removing them just by pulling them with your hand.

- After fitted, lower the beaters (J) or the hooks (K) over the ingredients before putting the appliance into operation.
- Connect the appliance to a wall socket.
- Start by selecting a lower speed on the speed selector button (B) to avoid splashing or spillage. After a few seconds, select the desired speed according to the mixture to make - see the table “SPEED SETTINGS".
- In case of hard and difficult ingredients to mix, it may be used briefly the Turbo function, which allows access immediately to the maximum speed by pressing button (C). The maximum operation time for this function is 1 minute.
- To stop, slide the speed selector button (B) to "0" position (off).

Note: do not remove the beaters (J) or hooks (K) of the mixture before the appliance has been turned off and stopped completely.

- To eject the beaters (J) or hooks (K) of the appliance, press button (A).

- If is not intend to use the appliance any longer, disconnect it from the wall socket.

TABLE OF ACCESSORIES

MIXING RESULT	RECOMMENDED ACCESSORIES	SPEED SETTING
Knead & Slow stirring		Start at speed 1 or 2 and then increase for speed 5
Combine heavy mixtures		Select speed 3 or 4
Mixture		Start at speed 2 or 3 and then increase speed gradually
Mixture until stiff		Select speed 4 or 5
		Select Turbo Function

Note: start all mixtures at a lower speed, thus avoiding splashing of the liquid ingredients and the spillage of powder ingredients.

SPEED SETTINGS

SPEED	DESCRIPTION
0	Appliance off
1	***Low speed*** Indicated to start or to mixture dry or voluminous ingredients, such as flour, butter and potatoes, etc.
2	***Medium low speed*** Indicated to liquid ingredients or to mixing salad dressings, etc.
3	***Medium speed*** Indicated for cakes, pizza or bread, etc.
4	***Medium high speed*** Indicated for butter with sugar, dough for sweets and cookies, desserts, etc.
5	***High speed*** Indicated for light and fluffy dough, eggs, toppings, mashed potatoes, etc.
TURBO	***High speed*** The same as speed 5.

Operation and assembling of hand mixer to the bracket

- Fit the selected accessories (J or K) by inserting them into the slots in the main body (D), until a click sound is heard. Make sure that the attachment with the plastic crown gear is inserted into the smaller opening.
- Fix the main body (D) with the beaters (J) or hooks (K) already fitted, in the tilt-back head (E) until a click sound is head which indicates to be fitted correctly.
- Raise the tilt-back head (E) by pressing button (G), (Fig. 1), insert the mixing bowl (I) with the ingredients and press button (G) again to lower the tilt-back head (E) with the beaters (J) or hooks (K) in the mixture.
- Once the appliance is placed in operation, the mixing bowl (I) starts running automatically and as speed increases, the mixing bowl (I) also moves more quickly allowing the ingredients to mix evenly.
- After using and with the appliance disconnected, press button (G) to raise the tilt-back head (E). The accumulated dough in the beaters (J) or in the hooks (K) can be removed with a plastic or wooden spatula.
- To disassemble the appliance from the bracket (H) press button (F) (Fig. 2) and to eject the beaters (J) or hooks (K) press button (A).

Storage

- After cleaned, store the appliance on a dry and ventilated place, away from heat sources or direct sunlight.

HINTS

- To avoid splatters, lower the beaters (J) or hooks (K) in the ingredients and then turn the appliance on.
- Start to mix using a lower speed until the ingredients begin combining and then gradually increase it following the recipe instructions.
- When a recipe requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down while these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the extra ingredients begin combining, slowly increase the speed for the mixture requirement.
- The ingredients that are in the refrigerator, such as butter or cheese, should be removed in advance to come to the room temperature before being prepared.
- In case you want to incorporate eggs to the mixture and to prevent that eggshell or rotten eggs could be incorporated, it is advisable break them in advance, one by one, to a separate container before adding them to the mixture.
- Do not mix the dough too much. Always follow the recipe instructions, because each mixture must reach a particular point.
- If you intend to use a container different from the mixing bowl (I) provided, it is advised to choose a high container, to avoid splashing or spillage of food.

TROUBLESHOOTING

During use, if any irregularities are detected on the appliance's operation, check the below table to understand the causes and solutions to resolve them. If not possible, please contact the Customer Support Line or go to the store where the appliance was bought.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION / HINT
The appliance does no switch on.	The plug is not fitted correctly into wall socket.	Fit the plug correctly into the wall socket.
	The wall socket is damaged.	Check if the wall socket is damaged and connects the appliance to another that works properly.
Motor overheating and burning smell.	The appliance is operating beyond the recommended operation time without interruptions or breaks to cool down.	Allow the appliance to cool down a few minutes before using it again.
Spillage of mixture.	Excess of ingredients to be prepared inside the container or mixing bowl (I).	Opt for a bigger container.
Excessive vibration.	Uneven and/or irregular surface.	Place the appliance on a stable and flat surface.
Spatter formation.	Speed too high for the state of the mixture.	Start with a lower speed and then increasing speed gradually.
	Inappropriate container.	Choose a suitable and preferably high container to prevent splashing.

CLEANING

- Always disconnect the appliance from the wall socket before clean it or its accessories.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads or metal utensils to clean the appliance or the accessories.

Cleaning the main body and the bracket
- Clean the main body (D) and the bracket (H) with a dry or slightly damp cloth and then dry them with a dry and clean cloth.
- Never immerse the main body (D) or the bracket (H) in water or any other liquid, neither rinse them under tap.

Cleaning beaters and hooks
- The beaters (J) and hooks (K) can be washed by hand or in the dishwasher.

Note: it is recommended cleaning immediately the accessories after use, thus the food residues can be easily eliminated and reduce the possibility of bacteria growing.
- Make sure that the accessories are well dried before re-fit them into the appliance.

Cleaning the mixing bowl

- To clean the mixing bowl (I), wash it normally with water and detergent.
- Dry it after with a clean and dry cloth.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT– DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

WARRANTY AND TECHNICAL SUPPORT

Electric Co. products have a 2 year guarantee.
In the event of technical malfunction, the product will only be replaced or a refund made after verification that the product is covered by the guarantee.

24 Hour Customer Support Line: 808 20 45 45

The guarantee certificate issued by Pingo Doce - Distribuição Alimentar, S.A., is valid for the product "**HAND MIXER WITH BOWL - MODEL BT8007B**" referred to as "product" and it guarantees technical assistance service by the brand within 24 months since the product is delivered to the buyer.
If the technical assistance service is required during the guarantee period, the buyer must contact the seller or the nearest technical assistance service.
In order to benefit the product's guarantee, the buyer must present the following documents: Guarantee Certificate and Purchase Receipt (commercial invoice), to confirm the purchase date.

Guarantee Conditions

This guarantee applies to products which have been used according to the manufacturer's recommendations under normal conditions of domestic use and when reasonable care has been taken of the equipment. This guarantee does not cover damage as a result of malfunctions or technical defects from misuse, namely when the product has been used for other purposes or in any circumstances other than those for which it was intended, neither does the guarantee cover negligence or abuse.
Whenever the product requires technical installation, this must be performed by authorized Electric Co agents, otherwise this guarantee does not cover any unconformity that could be as a result of improper installation.
This guarantee does not cover any changes, repairs or alterations that were not prosecuted or done by an authorized Electric Co agent and does not cover cases in which the product has been accidentally damaged.

Este certificado de garantia deverá ser mantido pelo cliente durante todo o tempo de vigência da mesma.

This guarantee certificate must be kept during the whole guarantee time.

A fim de poder recorrer aos serviços de assistência técnica, deverá guardar a factura e este formulário, devidamente preenchido.

In order to apply for the after sales service, you must keep the invoice purchase and this form duly filled.

Artigo (Product): BATEDEIRA COM TAÇA / HAND MIXER WITH BOWL

Loja (Store): ____

Morada (Address): __ ____

Data de compra (Date of purchase): ____________________________________

Modelo nr. (Model nr.): BT8007B

Número de série (Serial number) – se aplicável (if applicable): ______________